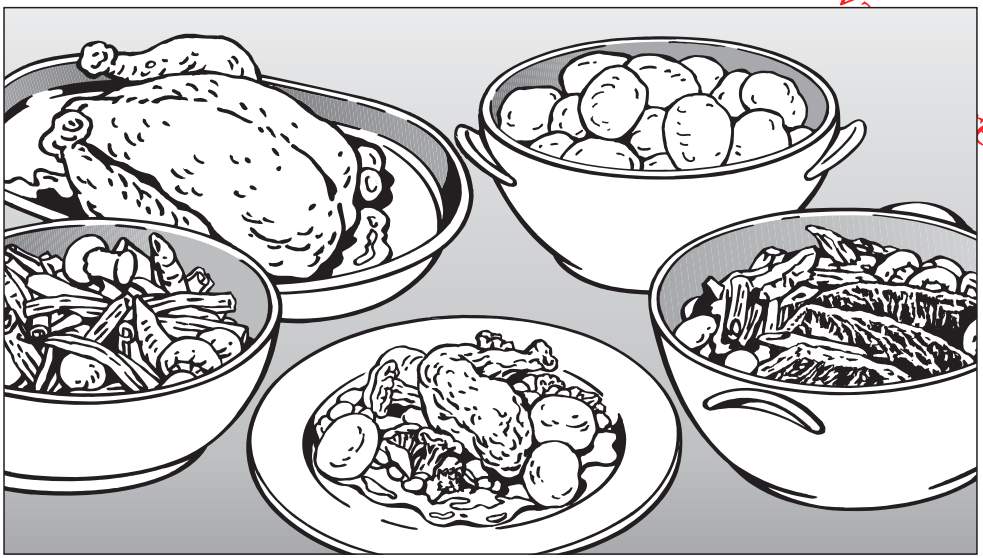
Do

Miele

Mode d'emploi et notice de montage



Chauffe-plats intégré
ESW 5088-14
ESW 50x0-14
ESW 50x0-29

Veuillez **impérativement** lire le mode d'emploi
et la notice de montage
avant l'installation et/ou la mise en service.
Vous vous protégerez ainsi et éviterez
d'endommager votre appareil.

fr - BE

M.-Nr. 07 242 840

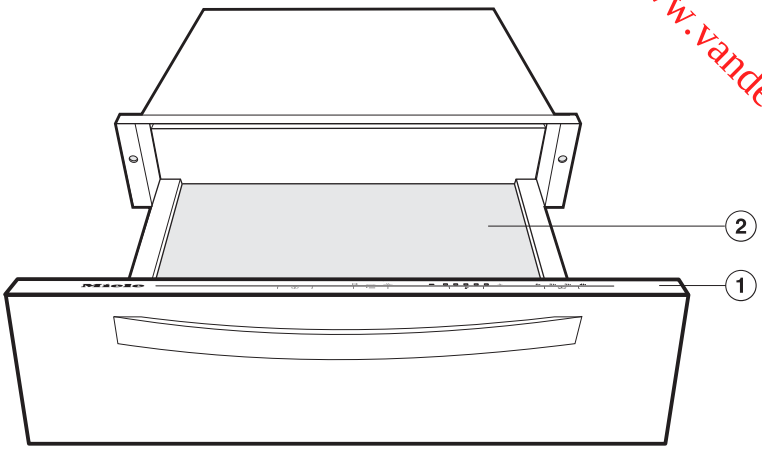
Table des matières

Downloaded from www.vandenborre.be

Description de l'appareil . . . 3
ESW 50x0-14 . . . 3
ESW 50x0-29 . . . 4
Panneau de commande . . . 5
Accessoires livrés . . . 6
Consignes de sécurité et mises en garde . . . 7
Votre contribution à la protection de l'environnement . . . 11
Enlèvement de l'ancien appareil . . . 11
Avant la première utilisation . . . 12
Commande . . . 14
Modes de fonctionnement . . . 14
Réglages de la température . . . 15
Durée . . . 15
Capacité . . . 17
Maintien de plats à température . . . 19
Réglages . . . 20
Chauffer la vaisselle . . . 21
Durée du chauffage . . . 21
Autres utilisations possibles . . . 22
Nettoyage et entretien . . . 25
Généralités . . . 25
Façade / enceinte . . . 25
Revêtement antiglissant . . . 26
Que faire si... ? . . . 27
Accessoires en option . . . 29
Consignes de sécurité pour l'encastrement . . . 30
Dimensions d'encastrement . . . 31
ESW 50x0 - 14 / ESW 5088-14 . . . 31
ESW 50x0 -29 . . . 35
Encastrer l'appareil . . . 39
Mise de niveau de la façade . . . 40
Raccordement électrique . . . 41
Service après-vente, plaque signalétique . . . 44

Downloaded from www.vandenborre.be

ESW 50x0-14



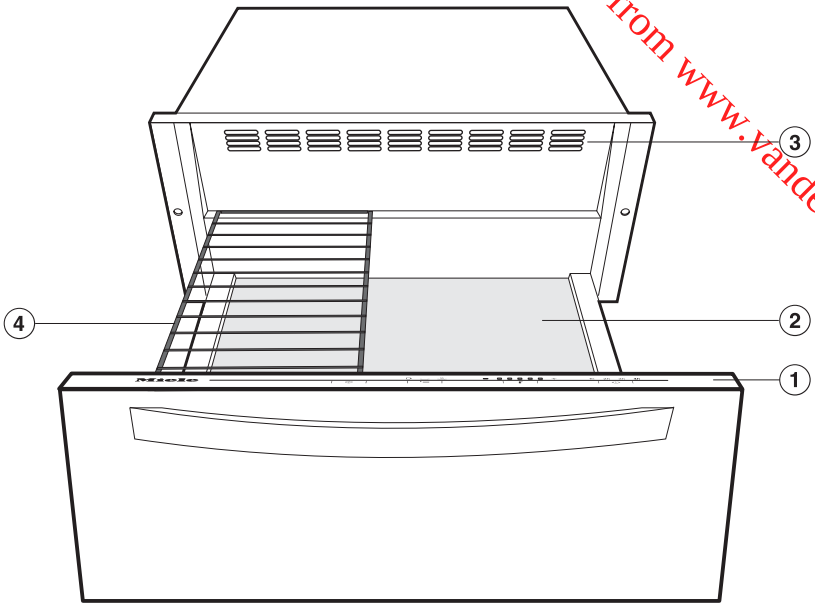
① Panneau de commande

② Revêtement antiglissant

Description de l'appareil

Downloaded from www.vandenborre.be

ESW 50x0-29



① Panneau de commande

② Revêtement antiglissant

③ Fentes d'aération

④ Grille

Downloaded fr
w.vandenborre.be

Panneau de commande

Touches sensitives

- ⏻ Mise en marche / arrêt de l'appareil
- Choix du mode de fonctionnement
- Réglage de la température
- Réglage de la durée

Symboles d'affichage

Modes de fonctionnement :

- Chauffage de tasses ou de verres
- Chauffage de couverts
- Maintien des plats à température

Température :

■□□□□

Durée :

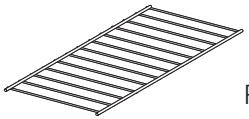
1h une heure
2h deux heures
3h trois heures
4h quatre heures

Downloaded from www.vandenborre.be

Accessoires livrés

Vous pouvez au besoin commander ultérieurement tous les accessoires livrés ainsi que des accessoires supplémentaires (voir chapitre "Accessoires en option").

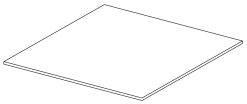
Grille



Pour agrandir la surface de chargement (ESW 50x0 -29)

Revêtement antiglissant

Pour que le contenu tienne fermement en place



Downloaded from www.vandenborre.be

Ce tiroir chauffant répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Une utilisation non conforme peut cependant provoquer des dommages corporels et matériels.

Avant d'utiliser le tiroir chauffant pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi.
Vous y trouverez des instructions importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez d'endommager l'appareil.

Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Utilisation conforme

▶ Ce tiroir chauffant est réservé à la réalisation de tâches ménagères ou à une installation dans des endroits similaires aux environnements domestiques, par exemple :

– dans des magasins, des bureaux ou des environnements de travail semblables ;
– dans des propriétés agricoles ;
– dans des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et d'autres logements de ce type (pour une utilisation par les clients).

▶ Utilisez uniquement le tiroir chauffant à des fins ménagères pour les types d'utilisations décrits dans le mode d'emploi.
Toutes les autres applications ne sont pas autorisées. Miele décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une utilisation non conforme ou une commande erronée de l'appareil.

▶ Ce tiroir chauffant n'est pas destiné à être utilisé par des personnes sans assistance ni supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent de l'utiliser en toute sécurité.

Si vous avez des enfants

▶ Surveillez les enfants se trouvant à proximité de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

▶ Les enfants sont autorisés à utiliser l'appareil seulement si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'employer correctement. Ils doivent connaître les risques inhérents à une mauvaise utilisation de l'appareil.

▶ Lorsqu'il fonctionne, l'appareil devient brûlant et le reste encore quelque temps après qu'il a été mis hors tension. Veillez à tenir les enfants éloignés de l'appareil tant que celui-ci n'est pas refroidi. Vous éviterez ainsi tout risque de brûlure.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Les emballages (films et polystyrène expansé) peuvent constituer un danger pour les enfants. Le risque d'asphyxie est bien réel ! Conservez les emballages hors de portée des enfants et évacuez-les le plus rapidement possible.

Sécurité technique

▶ Avant l'installation, vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages visibles. Ne mettez jamais un appareil endommagé en service. Un appareil endommagé peut représenter un danger pour votre sécurité !

▶ La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que lorsqu'il est raccordé à une prise de terre réglementaire. Il est très important que cette condition de sécurité fondamentale soit respectée.
En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien. Miele ne peut être tenu responsable de dommages causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse à l'installation (par exemple, décharge électrique).

▶ Avant de brancher le tiroir chauffant, il est impératif de comparer les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaquette signalétique avec les caractéristiques du réseau électrique.
Ces données doivent absolument correspondre pour éviter tout dommage à l'appareil. En cas de doute, consultez votre électricien.

▶ N'utilisez le tiroir chauffant que lorsqu'il est encastré, afin de garantir son bon fonctionnement.

▶ Si la fiche est débranchée du raccordement au secteur, l'appareil doit être encastré et raccordé par un électricien professionnel. Veuillez confier ces tâches à un électricien qui connaît et respecte scrupuleusement les dispositions légales en vigueur, de même que les instructions particulières de votre société d'électricité. Tout dommage dû à des erreurs d'encastrement ou de raccordement n'engage nullement la responsabilité de Miele.

▶ N'ouvrez en aucun cas la carrosserie du tiroir chauffant.
Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement de l'appareil.

▶ Les travaux d'installation ainsi que les interventions d'entretien et de réparation sont à confier exclusivement à des professionnels autorisés par Miele. Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent présenter de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels Miele décline toute responsabilité.

▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial de type H 05 VV-F (avec isolation P.V.C.), disponible auprès de Miele ou du service après-vente.

▶ Les pièces défectueuses doivent uniquement être remplacées par des pièces Miele d'origine. Seule l'utilisation de ces pièces permet à Miele de garantir la satisfaction aux exigences de sécurité.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ En cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation, il faut débrancher l'appareil du réseau électrique. L'appareil n'est débranché du réseau électrique que si l'une des conditions suivantes est remplie :

– les coupe-circuits de l'installation électrique sont coupés ;
– les fusibles à vis de l'installation électrique sont totalement dévissés ;
– la fiche de raccordement est débranchée.
  Pour débrancher l'appareil du réseau, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez la fiche.

▶ La réparation du tiroir chauffant pendant la période de garantie doit être effectuée exclusivement par un service après-vente agréé par Miele, sinon vous perdez le bénéfice de la garantie en cas de pannes ultérieures.

▶ Le raccordement de l'appareil au réseau électrique ne peut pas être effectué au moyen de prises multiples ou de rallonges. En effet, celles-ci ne garantissent pas la sécurité requise (par exemple, risque de surchauffe).

Utilisation appropriée

▶ Protégez-vous les mains lorsque vous manipulez des ustensiles de cuisine chauds, soit en portant des gants, soit en utilisant des maniques ou d'autres ustensiles similaires. Veillez toutefois à ce que les maniques ne soient ni mouillées ni humides, l'eau ayant pour effet d'accroître leur conductibilité thermique. Le risque de brûlure est réel !

▶ Lors du fonctionnement de l'appareil, la face inférieure du tiroir chauffe. Faites attention à ne pas la toucher par mégarde lorsque le tiroir est ouvert.

▶ Ne mettez pas de récipients en plastique ni d'objets inflammables dans l'appareil. Lors de la mise en marche, ces objets risqueraient de fondre ou de s'enflammer. Il y a risque d'incendie !

▶ N'utilisez pas l'appareil pour chauffer la pièce. Les températures élevées pourraient faire s'enflammer de petits objets se trouvant à proximité de l'appareil. De plus, la durée de vie de l'appareil en serait réduite.

▶ Quand le tiroir est chargé, faites attention lorsque vous l'ouvrez et le fermez, car des liquides pourraient déborder et pénétrer dans l'appareil par les fentes d'aération. Cela pourrait dégager de mauvaises odeurs ou créer un court-circuit.

▶ Ne chauffez aucun récipient fermé (boîtes de conserve, par exemple) avec cet appareil. La surpression peut faire exploser les récipients ou les boîtes, et vous pourriez vous blesser ou vous brûler.

▶ Veillez toujours à ce que les aliments soient suffisamment chauds avant de les mettre dans le tiroir. L'appareil est conçu pour garder les plats à température, pas pour les réchauffer.

▶ Veillez à ce que les fentes d'aération à l'intérieur du tiroir ne soient pas recouvertes. Sinon, les aliments et les couverts ne seront pas uniformément chauffés.

Downloaded from www.vandenborre.be

▶ Ne remplacez jamais le revêtement antiglissant fourni par un essuie-vaisselle ou tout autre objet similaire.

▶ Ne surchargez pas le tiroir. Le tiroir peut supporter une charge maximale de 25 kg.

▶ Utilisez uniquement des couverts résistants à la chaleur, jamais en plastique ou en aluminium. Le plastique peut fondre s'il est exposé à une température trop élevée. En outre, il y a risque d'incendie !

▶ Ne montez et ne vous asseyez pas sur le tiroir ouvert. Vous pourriez endommager les rails télescopiques.

▶ Veillez à sélectionner une température suffisante pour garder les plats chauds. Si la température est trop basse, il se peut que des bactéries se développent dans certains plats.

▶ Si l'appareil est encastré derrière une porte de meuble, il peut uniquement être utilisé lorsque la porte est ouverte.
Ne fermez la porte de meuble qu'une fois que l'appareil est éteint.

Miele décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et des mises en garde.

Downloaded from www.vandenborre.be

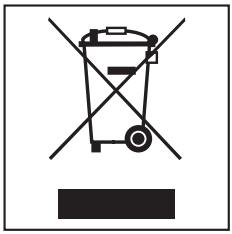
Enlèvement de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Les matériaux utilisés sont sélectionnés d'après des critères écologiques de façon à faciliter leur recyclage.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume de déchets à éliminer. En principe, votre revendeur reprend l'emballage.

Enlèvement de l'ancien appareil

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Ne jetez par conséquent en aucun cas votre appareil avec les déchets.



Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de **réduire le gaspillage et la pollution**.

Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec

– le commerçant qui vous l'a vendu

ou

– la société Recupel,
au 02 / 706 86 10,
site web: www.recupel.be

ou encore

– votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.

Avant la première utilisation

Downloaded from www.vandenborre.be

Une fois l'appareil branché, ou après une panne de courant, un essai d'affichage est effectué pendant environ 10 secondes. Le ventilateur se met également en marche. Pendant ce laps de temps, vous ne pouvez pas employer l'appareil.

Veuillez coller la plaque signalétique (fournie avec les documents de l'appareil) dans la zone prévue à cet effet dans le chapitre "Plaque signalétique".

Premier nettoyage et première utilisation

- Éliminez tous les films de protection éventuels.
- Enlevez le revêtement antiglissant, et, le cas échéant, la grille, et nettoyez ces pièces à la main, avec une éponge, un peu de produit vaisselle et de l'eau chaude. Séchez ensuite les éléments nettoyés, à l'aide d'un chiffon.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide, puis laissez-le sécher.
- Replacez dans le chauffe-plat le fond antidérapant et, le cas échéant, la grille.

Chauffez le chauffe-plat vide pendant au moins deux heures.

- Pour mettre l'appareil en marche, effleurez la touche sensitive MARCHE / ARRÊT ⏻.
- Effleurez la touche sensitive ‣≡ autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que le symbole ♨ s'allume.
- Effleurez la touche sensitive 🌡 autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que la diode à l'extrême droite s'éteigne.
- Effleurez la touche sensitive ? autant que nécessaire jusqu'à ce que l'indication 2h s'allume.
- Fermez le chauffe-plat.

Le chauffe-plat est équipé d'un dispositif d'entraînement automatique avec silencieux.

Le chauffage et le ventilateur ne fonctionnent que lorsque le chauffe-plat est fermé, car ils sont équipés d'un interrupteur à contact.

L'appareil s'arrête automatiquement après 2 heures.

Les parties en métal sont protégées par un produit d'entretien. C'est pourquoi il se peut qu'une odeur désagréable se dégage lorsque vous chauffez l'appareil pour la première fois. Cette odeur et la vapeur éventuelle disparaissent rapidement et ne signifient en aucun cas que votre appareil est défectueux ou qu'il est mal branché.
Pendant ce temps, veillez à ce que la cuisine reste bien aérée.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Modes de fonctionnement

Effleurez la touche sensitive ‣≡ pour sélectionner le mode de fonctionnement. Le symbole correspondant s'allume :

– Chauffage de tasses ou de verres

– Chauffage de couverts et de plats et assiettes.

– Maintien de plats à température

Le dernier mode de fonctionnement sélectionné est automatiquement proposé lors de l'utilisation suivante, et s'affiche sur le panneau de commande.

L'appareil est équipé d'un ventilateur, qui diffuse l'air chaud dans le chauffe-plat. Dans les modes de fonctionnement "Tasses / verres" et "Plats / couverts", le ventilateur fonctionne en continu. Dans le mode "Maintien des plats à température", il fonctionne par intervalles.

Vous pouvez utiliser l'appareil en même temps pour garder les plats chauds et pour chauffer la vaisselle.
Pour cela, utilisez le mode "Maintien de plats à température".
Attention ! La vaisselle a besoin de plus de temps pour chauffer, mais peut atteindre une température très élevée !

Downloaded from www.vandenborre.be

Réglages de la température

À chaque mode correspond une plage de températures. La température proposée par défaut (réglage d'usine) est imprimée en gras. Vous pouvez la modifier par paliers de 5°, en effleurant la touche .

La dernière température sélectionnée est automatiquement proposée lors de l'utilisation suivante, et s'affiche sur le panneau de commande.

Affichage de la température	Température °C *		
■□□□□	40	60	65
□■□□□	45	65	70
□□■□□	**50**	**70**	**75**
□□□■□	55	75	80
□□□□■	60	80	85

* températures approximatives, mesurées au centre de l'appareil quand celui-ci est vide

Durée

L'appareil est réglé pour fonctionner pendant une durée définie. Vous pouvez diminuer cette durée en effleurant la touche . Effleurer la touche 1 fois = 1 heure (1h) ; deux fois = 2 heures (2h), etc., jusqu'à 4 heures maximum. Si vous effleurez la touche pour la cinquième fois consécutive, l'appareil rétablit la durée par défaut.

Ne laissez pas l'appareil allumé sans surveillance pendant le fonctionnement de longue durée. Des temps de fonctionnement trop longs peuvent dessécher les aliments et éventuellement y mettre feu.

Votre appareil est équipé d'un arrêt de sécurité, qui éteint l'appareil après maximum 12 heures de fonctionnement.

Downloaded from www.vandenborre.be

Mise en marche de l'appareil

- Ouvrez le chauffe-plat.
- Pour mettre l'appareil en marche, effleurez la touche sensitive MARCHE / ARRÊT ⏻.
- Effleurez la touche sensitive ‣≡ autant de fois que nécessaire jusqu'à ce mode souhaité s'allume.
- Si vous voulez modifier la température, effleurez la touche sensitive 🌡 autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que la diode affiche la température de votre choix.

Par défaut, l'appareil fonctionne pendant une longue durée.

- Si vous voulez diminuer la durée, effleurez la touche sensitive 🕒 autant de fois que nécessaire jusqu'à le nombre d'heures souhaité s'affiche.
- Fermez le chauffe-plat.

Une fois écoulée la durée de préchauffage obligatoire, vous pouvez charger l'appareil. Si vous avez chauffé de la vaisselle pendant la phase de préchauffage, employez des gants de cuisine pour la retirer de l'appareil.

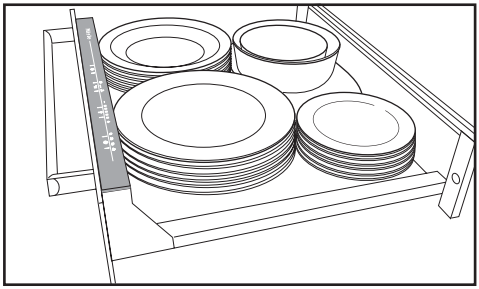
Faites attention quand vous ouvrez et fermez le chauffe-plat : évitez de faire déborder des liquides.

Arrêtez l'appareil avant d'enlever les plats.

Downloaded from www.vandenborre.be

La capacité dépend de la hauteur de l'appareil et de la dimension de votre vaisselle.
Ne surcharge pas le chauffe-assiettes. Il supporte une charge maximale de **25 kg** .

ESW 5070 - 14 / ESW 5080 - 14 / ESW 5088-14



Les exemples suivants de vaisselle sont à titre indicatif.

– Vaisselle pour 6 personnes:

6 assiettes plates	Ø 26 cm
6 assiettes à soupe	Ø 23 cm
6 assiettes à dessert	Ø 19 cm
1 plat ovale	32 cm
1 plat à servir	Ø 16 cm
1 plat à servir	Ø 13 cm

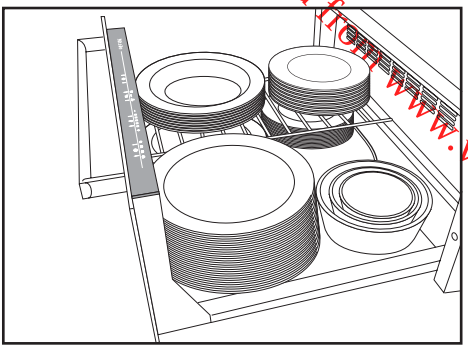
ou au choix

– 12 assiettes plates	Ø 26 cm
– 18 assiettes à soupe	Ø 23 cm
– 16 tasses	Ø 10 cm
– 6 assiettes plates 6 assiettes à soupe	Ø 26 cm Ø 23 cm
– 6 assiettes à pizza	Ø 36 cm
– 72 tasses à espresso	Ø 5,9 cm
– 30 tasses à cappuccino	Ø 8,8 cm
– 30 verres à grog	Ø 6,7 cm / 8,5 cm de haut

Capacité

Downloaded from www.vandenborre.be

ESW 5070 - 29 / ESW 5080 - 29



Les exemples suivants de vaisselle sont à titre indicatif.

– Vaisselle pour 12 personnes:

12 assiettes plates	∅ 26 cm
12 assiettes à soupe	∅ 23 cm
12 assiettes à dessert	∅ 19 cm
1 plat ovale	32 cm
1 plat à servir	∅ 19 cm
1 plat à servir	∅ 16 cm
1 plat à servir	∅ 13 cm

ou au choix

– 40 assiettes plates	∅ 26 cm
– 60 assiettes à soupe	∅ 23 cm
– 45 tasses	∅ 10 cm
– 20 Essteller	∅ 26 cm
20 assiettes plates	∅ 23 cm
– 20 assiettes à pizza	∅ 36 cm
– 142 tasses à espresso	∅ 5,9 cm
– 90 tasses à cappuccino	∅ 8,8 cm
– 30 verres à grog	∅ 6,7 cm / 8,5 cm de haut

Vous pouvez augmenter la surface de chargement en utilisant la grille fournie. La grille est amovible selon vos besoins.

Avec deux grilles, vous pouvez augmenter davantage encore la surface de chargement en plaçant une grille de chaque côté. Cet accessoire est disponibles auprès de votre distributeur spécialisé ou du service après-vente Miele (voir chapitre "Accessoires en option").

Downloaded from www.vandenborre.be

Ce mode sert à maintenir la température des plats une fois la préparation terminée, c'est-à-dire à les garder chauds. Il n'est cependant pas conçu pour réchauffer les plats refroidis !

– Sélectionnez uniquement le mode pour garantir que l'appareil conserve toujours la température minimale requise (65°C) pour garder les plats chauds.
– Préchauffez d'abord l'appareil pendant 15 minutes, pour que l'intérieur ait la température nécessaire.
– Mettez les plats chauds dans des récipients préchauffés. Pour cela, mettez la vaisselle dans le chauffe-plat pendant le préchauffage de celui-ci.
– Ne couvrez pas les plats cuits ou rôtis, qui doivent rester croustillants. Pour ce type de plats, utilisez une température plus élevée.
– Utilisez du papier aluminium ou une assiette pour couvrir les plats humides, liquides ou risquant de développer une peau.
– Ne remplissez pas trop les récipients, pour que le contenu ne déborde pas.
– Les plats fraîchement préparés sont plus chauds que les plats maintenus à température. Servez ces derniers dans des assiettes préchauffées.
– Les pertes de valeur nutritive commencent dès la préparation des aliments, et se poursuivent quand on garde ceux-ci à température. Au plus longtemps les plats sont gardés chauds, au plus les pertes de valeur nutritive sont importantes.
– Nous recommandons de ne pas garder les plats chauds trop longtemps, sinon ils risquent de se dégrader.
– Pour ouvrir et fermer le chauffe-plat ne tirez et ne poussez pas trop fort. Sinon, les liquides dans les récipients risquent de déborder et de pénétrer dans les fentes d'aération de l'appareil.
– Si vous ouvrez fréquemment le chauffe-plat il se peut que les aliments refroidissent.

Maintien de plats à température

Downloaded fr

Réglages

Aliments	Récipients	Couvrir les récipients	Plage de température au réglage	Position	
				Fond	Grille *
Chauffer du pain blanc	-	non	■□□□□	x	x
Chauffer des petits pains	-	non	■□□□□	x	x
Steak saignant	Assiette	non	■□□□□	x	x
Pommes de terre au four / Pommes de terre en robe des champs	Assiette / casserole	oui	□□■□□	x	
Purée de pommes de terre	Casserole	oui	□□■□□	x	
Rôtis	Assiette	oui	□□■□□	x	
Viande en sauce	Casserole	oui	□□□■□	x	
Ragoût	Casserole	oui	□□□■□	x	
Pot-au-feu	Casserole	oui	□□□■□	x	
Légumes en sauce	Casserole	oui	□□□■□	x	
Menu	Assiette	oui	□□□■□	x	
Pomme de terre pelée	Casserole	oui	□□□■□	x	
Sauce	Casserole	oui	□□□■□	x	
'Strudel'	Assiette	non	□□□■□	x	
Soufflé / gratin	Moule à gratin	ja	□□□■□	x	
Bâtonnets de poisson	Poêle	non	□□□□■	x	
Escalope panée	Poêle	non	□□□□■	x	
Pizza	Assiette	non	□□□□■	x	
Crêpes / crêpes de pommes de terre râpées	Assiette	non	□□□□■	x	x

* suivant le modèle de votre appareil

Downloaded from www.vanuelenborre.be

– Répartissez la vaisselle le plus uniformément possible sur toute la surface disponible. Les assiettes empilées chauffent plus lentement que si elles sont placées séparément. Si vous êtes obligé(e) d'empiler les assiettes, placez-les à l'avant de l'appareil. Utilisez la grille (en fonction du modèle de votre appareil).
– Ne placez pas de grands plats verticalement devant les fentes d'aération. Ils risqueraient de recouvrir les fentes d'évacuation de l'air chaud. En conséquence, la vaisselle ne serait pas chauffée uniformément.
– Pour les tasses et les verres, sélectionnez uniquement le mode pour garantir que l'appareil ne dépasse pas la température maximale.
– La vaisselle chauffée refroidit très vite. C'est pourquoi il est préférable de l'enlever juste avant de l'utiliser.

Durée du chauffage

Divers paramètres ont un effet sur la durée du chauffage :

– matière et épaisseur de la vaisselle ;
– quantité de vaisselle dans l'appareil ;
– agencement de la vaisselle dans l'appareil ;
– réglage de la température.

Il est donc impossible d'indiquer une durée exacte.

Toutefois, les valeurs suivantes donnent une bonne indication de référence :

Avec le réglage , le chauffage normal dure :

– environ 30 à 35 minutes pour la vaisselle de 6 personnes ;
– environ 40 à 45 minutes pour la vaisselle de 12 personnes.

Veuillez indiquer les réglages optimaux pour votre utilisation courante dans la pratique.

Autres utilisations possibles

Downloaded fr
vandenborre.be

Aliments	Récipients	Couvrir les récipients	Plage de température au réglage	Plage de température au réglage	Position		Durée (heures: minutes)
					Fond	Grille *	
Pâte levée laisser aller	Plat	oui avec une assiette		■□□□□	x		0:30
Préparation des yaourts	Verres à yaourt avec couvercle	-		□■□□□	x		5:00
Chauffer des baies	Plat / assiette	non	■□□□□		x		0:50
Chauffer des légumes	Plat	non	□□■□□		x		1:00
Dissoudre de la gélatine	Plat (hauteur max. : 7 cm)	non	□□□□■		x	x	0:15
Faire gonfler du riz au lait	Casserole avec couvercle	-	□□□□■		x	x	0:40
Faire fondre du chocolat	Plat	non	□□□□■		x	x	0:20

* suivant le modèle de votre appareil

Downloaded from www.vandenborre.be

Cuisson à basse température

Ce mode de cuisson est idéal pour cuire la viande pendant une longue durée à une température basse et constante, ce qui en préserve très bien les qualités.

La cuisson à basse température est possible dans cet appareil, pour les viandes dont la température ne doit pas dépasser 65°C. Il faut préalablement faire rôtir la viande.

Durée de cuisson / Température au centre

La durée de cuisson dépend de la taille du morceau de viande. Elle peut être de 1 à 6 heures.

La température au centre est un paramètre important pour obtenir un bon résultat. Plus la température au centre est élevée, plus le rôti est sec ; plus la température au centre est basse, plus la viande reste juteuse. Il est important de garder une température constante.

Un thermomètre pour rôti permet d'indiquer la température au centre.

Préparation

- Préchauffez le chauffe-plat.
- Rôtissez la viande sur tous les côtés, à feu très vif. La chaleur bouche les pores, et le jus reste à l'intérieur.
- Continuez la cuisson dans le chauffe-plat en mettant la viande dans un plat à rôti ou sur une assiette. Placez le plat ou l'assiette sur le fond du chauffe-plat et recouvrez de papier aluminium. Respectez les indications du tableau ci-dessous.
- Servez la viande sur des assiettes préchauffées, afin qu'elle ne refroidisse pas trop vite.

Autres utilisations possibles

Downloaded fr
w.vanheboore.be

Réglage

Type de viande	Degré de cuisson	Plage de température au réglage	Récipient
Rosbif	saignant	■□□□□	Poêle à frire
Rosbif	à point - bien cuit	□□□□■	Poêle à frire
Filet de porc	à point	■□□□□	Assiette
Filet de porc	bien cuit	■□□□□	Poêle à frire
Dos d'agneau	à point	■□□□□	Assiette
Dos d'agneau	bien cuit	■□□□□	Poêle à frire
Poitrine de canard	à point	■□□□□	Assiette
Poitrine de canard	bien cuit	■□□□□	Poêle à frire

Downloaded from www.vandenborre.be

Généralités

Avant de procéder au nettoyage, laissez la machine refroidir.

N'utilisez en aucun cas un système de nettoyage à la vapeur pour nettoyer l'appareil.
La vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.

Pour nettoyer votre appareil, n'employez jamais de détergent industriel. Utilisez uniquement des produits ménagers.

Façade / enceinte

Dans la mesure du possible, ne tardez pas à enlever les salissures.
Si les salissures restent trop longtemps sans être nettoyées, il est possible que vous n'arriviez plus à les faire partir et que les surfaces se décolorent ou se modifient.

Utilisez une éponge propre et de l'eau chaude additionnée de détergent de vaisselle pour nettoyer. Séchez ensuite à l'aide d'un chiffon doux.
Pour le nettoyage, vous pouvez aussi utiliser un chiffon en microfibres propre et humide sans détergent.

Toutes les surfaces sont vulnérables aux griffures. Les griffures peuvent même provoquer la cassure des surfaces en verre.

Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou se modifier si elles entrent en contact avec des produits de nettoyage inadéquats.

Downloaded from www.vandenborre.be

Pour éviter d'endommager les surfaces en nettoyant l'appareil, n'utilisez pas :

– de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore

– de détergents détartrants;

– de détergents abrasifs, comme la poudre ou la crème à récurer ou les pierres de nettoyage ;

– de détergents contenant des solvants,

– les détergents pour acier inoxydable (inox) ;

– de produits de nettoyage pour lave-vaisselle ;

– de sprays nettoyants pour four ;

– de produits nettoyants pour verre ;

– d'éponges ou de brosses abrasives dures, comme par exemple, les éponges à récurer pour casseroles ou

– de grattoirs métalliques !

Revêtement antiglissant

Il est possible de retirer le fond antiglissant pour le nettoyer.

■ Nettoyez-le uniquement à la main, avec de l'eau chaude et un détergent non abrasif, puis essuyez-le avec un chiffon.

Ne remettez le revêtement antiglissant dans le chauffe-plat que lorsqu'il est totalement sec.

Ne nettoyez pas le revêtement antiglissant dans le lave-vaisselle ou la machine à laver.

Ne séchez jamais le revêtement antiglissant au four !

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ Seuls des électriciens spécialisés peuvent procéder aux réparations sur les appareils électriques. Les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

Que faire si . . .

. . . l'appareil ne chauffe pas ?

Assurez-vous que :

– la fiche de l'appareil est correctement branchée ;

– le disjoncteur de l'installation électrique n'a pas sauté.

Si c'est le cas, faites appel à un électricien professionnel ou au service après-vente.

. . . les aliments ne sont pas assez chauds ?

Assurez-vous que :

– vous avez sélectionné une température adéquate ;

– vous n'avez pas recouvert les fentes d'aération.

. . . les aliments sont trop chauds ?

Assurez-vous que :

– vous avez sélectionné une température adéquate.

Downloaded from www.vandenborre.be

. . . la vaisselle n'est pas assez chaude ?

Assurez-vous que :

– vous avez sélectionné une température adéquate ;
– vous n'avez pas recouvert les fentes d'aération ;
– la vaisselle a été chauffée assez longtemps.

Divers paramètres ont un effet sur la durée du chauffage :

– matière et épaisseur de la vaisselle ;
– quantité de vaisselle dans l'appareil ;
– agencement de la vaisselle dans l'appareil ;
– réglage de la température.

. . . la vaisselle est trop chaude ?

Vérifiez que vous avez sélectionné la température adéquate.

. . . vous entendez un bruit pendant que l'appareil est en marche ?

Ceci n'est pas une défectuosité. Ce bruit provient de la soufflerie, nécessaire à la bonne répartition de la chaleur dans l'appareil. Dans le mode "Maintenir les plats à température", la soufflerie fonctionne par intervalles.

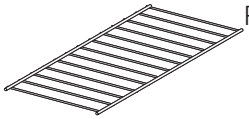
Downloaded from www.vandenborre.be

La gamme de produits Miele comprend une série d'accessoires utiles et adaptés à votre appareil.

Vous pouvez commander ces produits sur Internet.

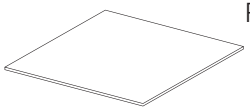
Ils sont également disponibles auprès du service après-vente de Miele (voir pochette) ou chez votre revendeur Miele.

Grille



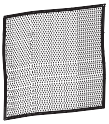
Pour agrandir la surface de chargement (ESW 50x0 -29)

Revêtement antiglissant



Pour que la vaisselle tienne fermement en place

Chiffon en microfibre multi-usage



Élimine les traces de doigts et les salissures normales

Consignes de sécurité pour l'encastrement

Downloaded from www.vandendorre.be

▶ Avant le raccordement électrique de l'appareil, comparez les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec les caractéristiques du réseau électrique.
Ces données doivent absolument correspondre pour éviter tout dommage à l'appareil. En cas de doute, consultez votre électricien.

▶ Veillez à ce que la fiche soit accessible une fois l'appareil encastré.

▶ Le tiroir chauffant ne peut être encastré qu'en association avec des appareils proposés par Miele. Toute association à d'autres appareils annule la garantie, car le bon fonctionnement de l'appareil n'est plus assuré.

▶ Pour l'encastrement du tiroir chauffant et d'un autre appareil, il faut disposer d'un fond solide encastré, capable de supporter le poids des deux appareils.

▶ Le second appareil se place directement sur le tiroir chauffant, sans fond intermédiaire.

▶ L'appareil doit être encastré de telle manière que :
- le contenu de la vaisselle soit visible. C'est la seule manière d'éviter les brûlures pouvant résulter d'un débordement d'aliments.
- il y ait assez de place pour ouvrir complètement le tiroir.

▶ L'installation et le montage de ce tiroir chauffant dans un emplacement non immobile (par exemple, sur un bateau) ne peuvent être effectués que par un spécialiste ou une société spécialisée, si vous garantissez les conditions requises pour que l'appareil puisse être utilisé en toute sécurité.

▶ Il existe deux modèles de tiroirs chauffants. Ces modèles diffèrent par la hauteur. L'**espace nécessaire pour l'encastrement** est égal à la somme de l'espace pour l'encastrement du tiroir chauffant et de l'espace pour l'encastrement de l'autre appareil.

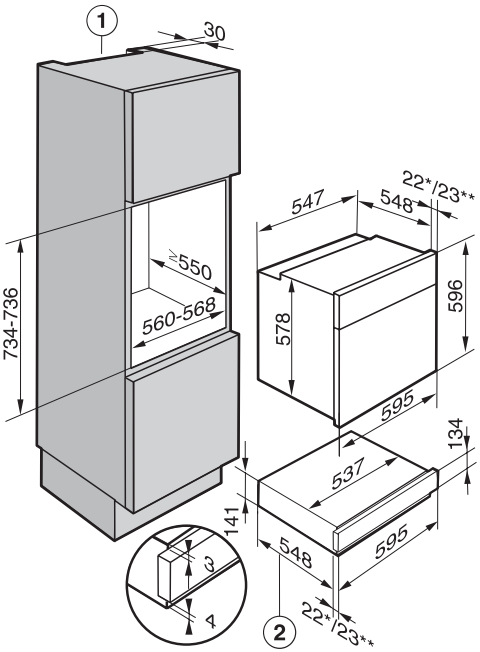
Pour l'encastrement de l'autre appareil, consultez impérativement son mode d'emploi et sa notice de montage.

Toutes les mesures sont exprimées en mm.

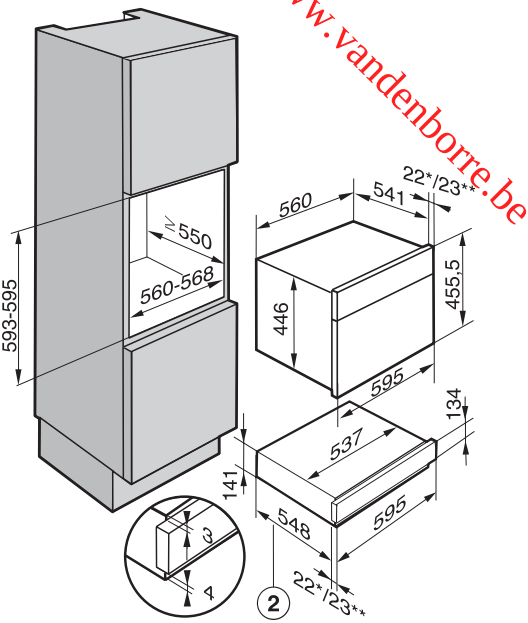
Downloaded from www.vandenborre.be

ESW 50x0 - 14 / ESW 5088-14

Fours encastrables



Four à micro-ondes compact



① Découpe pour aération en association avec un four à pyrolyse

② Dimensions d'encastrement avec prise de raccordement
Cordon d'alimentation l = 2 200 mm

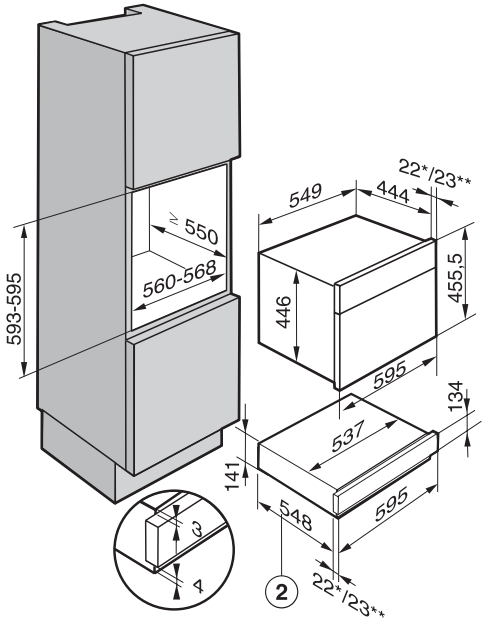
* Appareils à façade vitrée

** Appareils à façade métallique

Dimensions d'encastrement

Downloaded from www.vandenborre.be

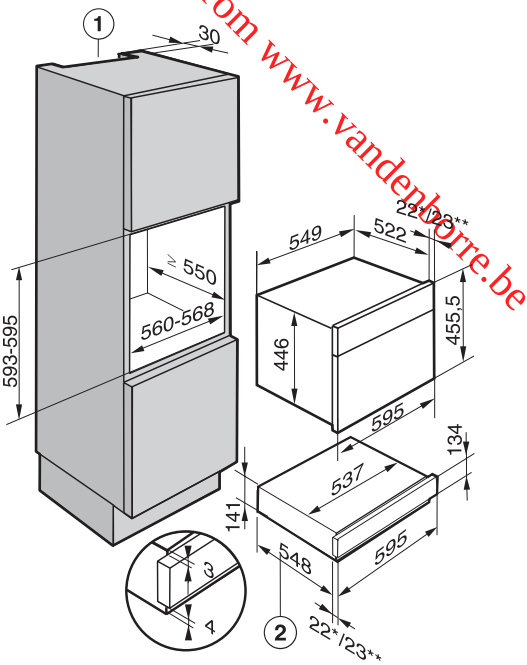
Four à vapeur



* Appareils à façade vitrée

** Appareils à façade métallique

Four vapeur combiné

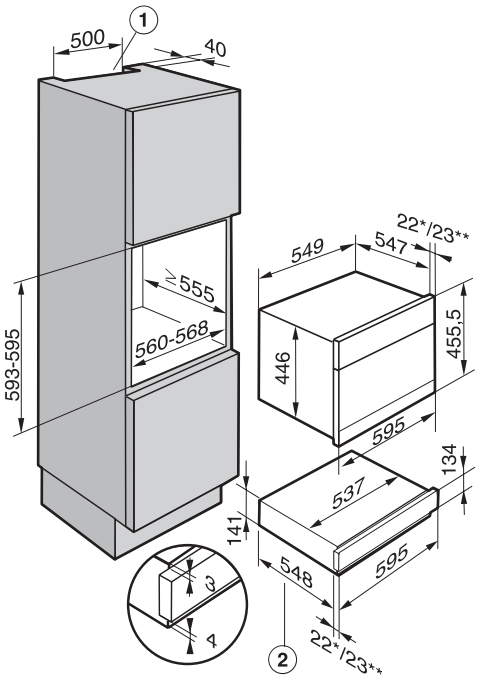


① Découpe pour aération en association avec un four vapeur combiné

② Dimensions d'encastrement avec prise de raccordement
Cordon d'alimentation l = 2 200 mm

Downloaded from www.vanenburg.be

Four vapeur combiné XL



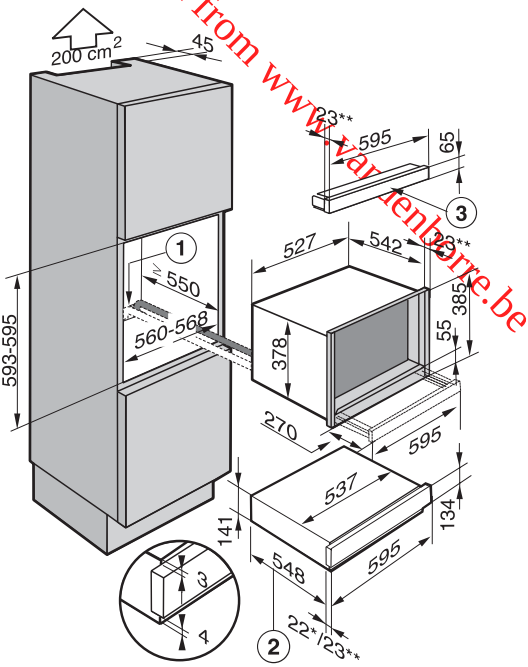
* Appareils à façade vitrée

** Appareils à façade métallique

① Découpe pour aération en association avec un four vapeur combiné XL

② Dimensions d'encastrement avec prise de raccordement
Cordon d'alimentation l = 2 200 mm

Four à vapeur haute pression



① Découpe dans la surface d'appui de l'appareil pour le tuyau d'arrivée et d'évacuation de l'eau

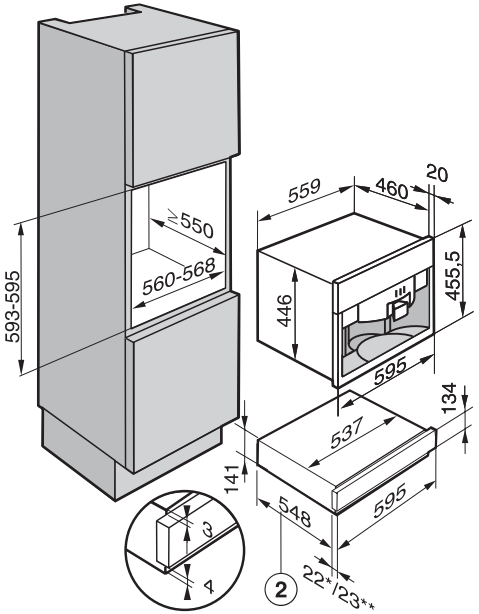
② Dimensions d'encastrement avec prise de raccordement
Cordon d'alimentation l = 2 200 mm

③ Panneau d'équilibrage AB 45-7 (accessoires en option)

Dimensions d'encastrement

Downloaded from www.vandenborre.be

Machine à café automatique



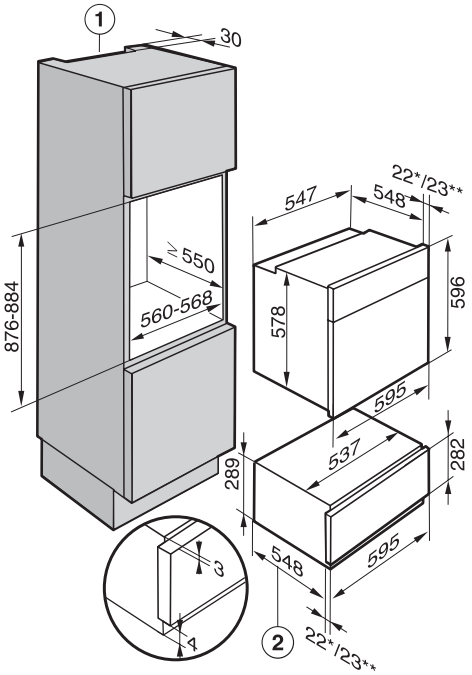
② Dimensions d'encastrement avec prise de raccordement
Cordon d'alimentation l = 2 200 mm

* Appareils à façade vitrée
** Appareils à façade métallique

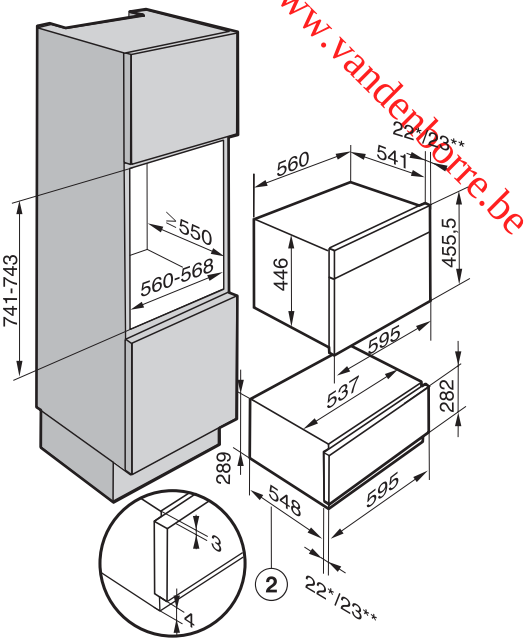
Downloaded from www.vandenborre.be

ESW 50x0 -29

Fours encastrables



Four à micro-ondes compact



① Découpe pour aération en association avec un four à pyrolyse

② Dimensions d'encastrement avec prise de raccordement
Cordon d'alimentation l = 2 200 mm

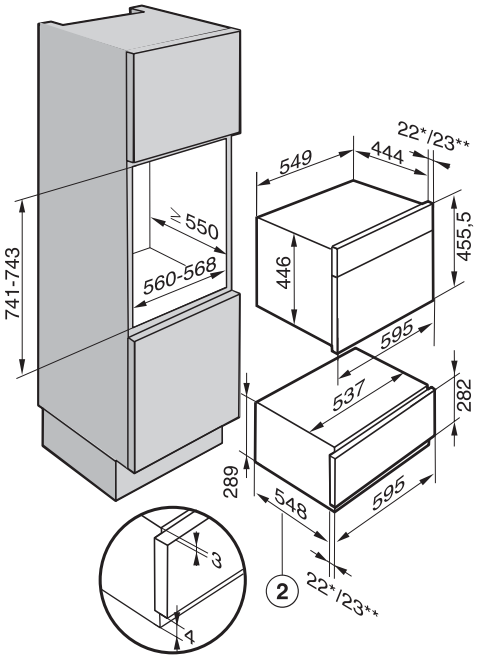
* Appareils à façade vitrée

** Appareils à façade métallique

Dimensions d'encastrement

Downloaded from www.vanlanbore.be

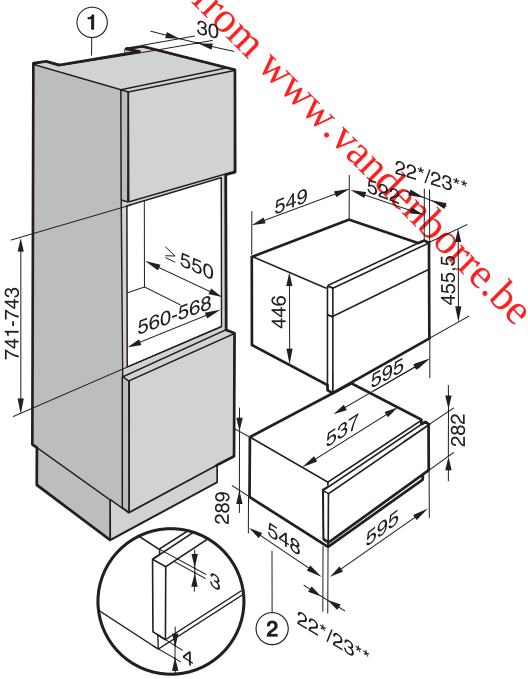
Four à vapeur



* Appareils à façade vitrée

** Appareils à façade métallique

Four vapeur combiné

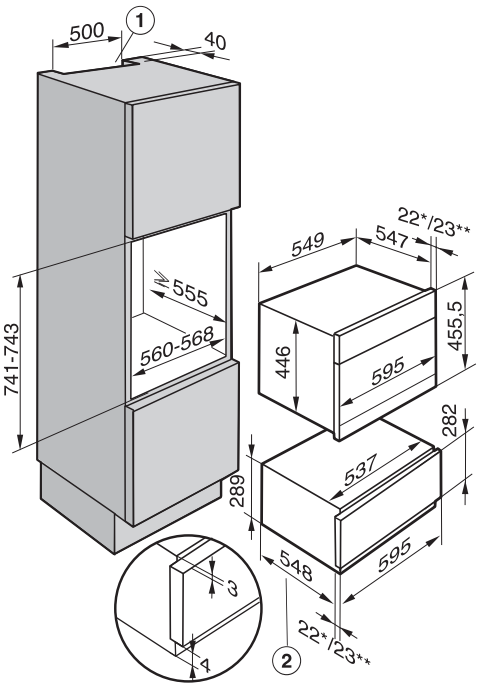


① Découpe pour aération en association avec un four vapeur combiné

② Dimensions d'encastrement avec prise de raccordement
Cordon d'alimentation l = 2 200 mm

Downloaded from www.vandenborre.be

Four vapeur combiné XL



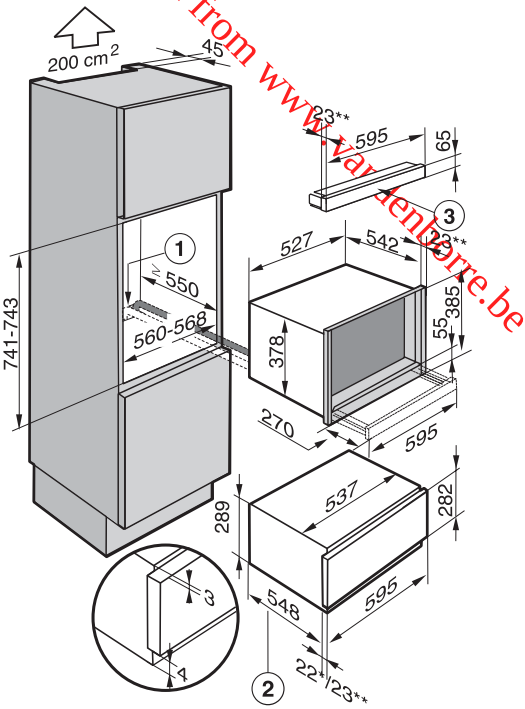
* Appareils à façade vitrée

** Appareils à façade métallique

① Découpe pour aération en association avec un four vapeur combiné XL

② Dimensions d'encastrement avec prise de raccordement
Cordon d'alimentation l = 2 200 mm

Four à vapeur haute pression



① Découpe dans la surface d'appui de l'appareil pour le tuyau d'arrivée et d'évacuation de l'eau

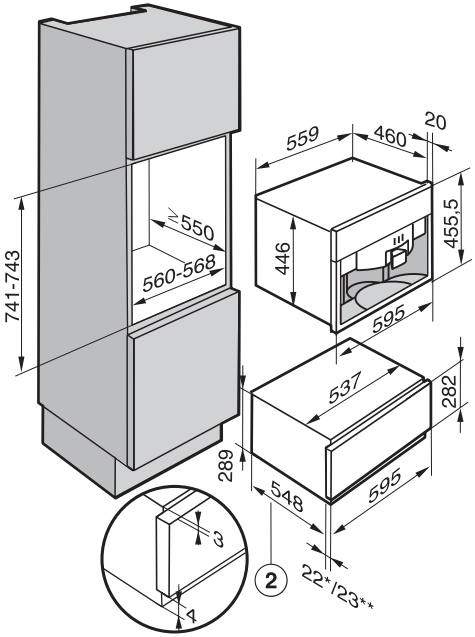
② Dimensions d'encastrement avec prise de raccordement
Cordon d'alimentation l = 2 200 mm

③ Panneau d'équilibrage AB 45-7 (accessoires en option)

Dimensions d'encastrement

Downloaded from www.vandenborre.be

Machine à café automatique



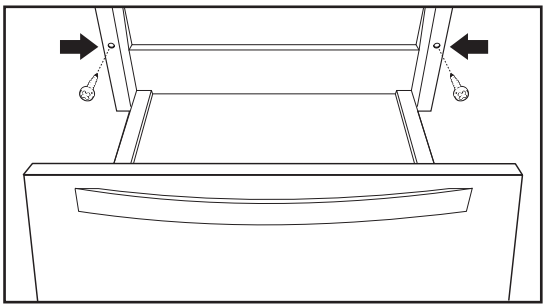
② Dimensions d'encastrement avec prise de raccordement
Cordon d'alimentation l = 2 200 mm

* Appareils à façade vitrée
** Appareils à façade métallique

Downloaded from www.vandenborre.be

Veillez à ce que la surface sur laquelle vous allez poser l'appareil soit propre et parfaitement horizontale. C'est indispensable pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil.

- Poussez l'appareil jusqu'à la colonne de l'armoire d'encastrement et mettez-le en position perpendiculaire.
- Ouvrez le chauffe-plat et fixez l'appareil aux parois latérales de l'armoire d'encastrement, à l'aide des deux vis fournies.



- Encastrez l'autre appareil, selon les instructions de son mode d'emploi et de sa notice de montage.

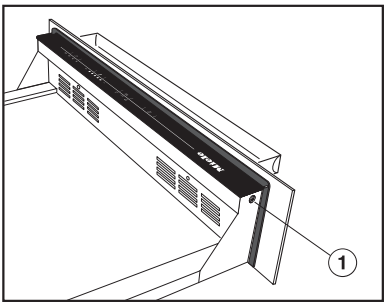
Mise de niveau de la façade

Downloaded from www.vandenborre.be

Après l'encastrement de l'autre appareil, vous devez absolument :

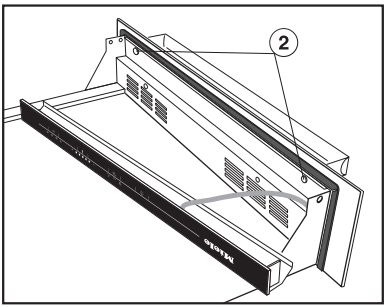
– mettre la façade de niveau ;

– égaliser l'interstice entre le chauffe-plat et l'autre appareil.



■ Dévissez les vis sur les côtés gauche et droit de la façade ①.

■ Extrayez délicatement le panneau de commande. Faites attention au câble.



■ Dévissez les deux vis ② sur la face intérieure de la façade.

■ Réajustez la façade.

■ Revissez les deux vis sur la face intérieure de la façade.

■ Remettez soigneusement en place le panneau de commande. Faites attention au câble.

■ Revissez les deux vis situées sur les côtés gauche et droit de la façade.

Downloaded from www.vanderborre.be

Il est recommandé de raccorder l'appareil au réseau électrique par une prise pour faciliter les éventuelles interventions techniques.
Veillez à ce que la fiche soit accessible une fois l'appareil encastré / installé.

Appelez un électricien qui connaît et respecte les prescriptions nationales et locales pour effectuer le branchement électrique de votre appareil lorsqu'il ne s'effectue pas par une prise.

Si la prise de courant n'est plus accessible ou que le raccordement est effectué par ligne directe, l'installation doit être équipée d'un disjoncteur pour chaque pôle. Sont autorisés à cet emploi les commutateurs présentant un intervalle de coupure d'au moins 3 mm : par exemple un disjoncteur automatique ou un discontacteur.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial de type H05VV-F (avec isolation P.V.C.), disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.

Les **caractéristiques de raccordement** sont indiquées sur la **plaque signalétique**. Ces indications doivent correspondre à celles du réseau.

Raccordement électrique

Downloaded from www.vandenborre.be

Le fabricant attire l'attention sur le fait qu'aucune garantie ne sera accordée pour les dommages directs ou indirects découlant d'un encastrement non conforme ou d'une erreur de raccordement.

Les dégâts entraînés par l'absence ou l'interruption du raccordement à une prise de terre ne peuvent être imputés au fabricant de l'appareil (risque de choc électrique).

La mise à la terre des pièces isolées doit être assurée après le montage.

Puissance totale

voir plaque signalétique

Raccordement et fusible

c.a. 230 V, 50 Hz
Fusibles 10 A
Caractéristique de déclenchement de type B ou C

Disjoncteur différentiel

Pour plus de sécurité, il est recommandé de prévoir un disjoncteur différentiel dont le courant de déclenchement est de 30 mA.
Pour une valeur ≤ de 100 mA, la protection différentielle risque de se déclencher si l'appareil reste hors service pendant une longue période.

Downloaded from www.vandenborre.be

Déconnexion du réseau

S'il faut déconnecter le circuit électrique de l'appareil, veuillez procéder comme suit en fonction de l'installation :

– **Fusibles**
Sortez entièrement les cartouches fusibles des bouchons porte-fusibles.

Ou :

– **Fusibles avec réarmement**
Appuyez sur le bouton de test (rouge) jusqu'à ce que le bouton du milieu (noir) se déclenche.

Ou :

– **Fusibles à réarmement automatique**
(Disjoncteur de protection, min. type B ou C !) :
Basculer le levier de 1 (marche) à 0 (arrêt)

Ou :

– **Disjoncteur de protection FI.**
(disjoncteur de protection courant de défaut).
Commutez l'interrupteur principal de 1 (marche) à 0 (arrêt) ou actionnez la touche de contrôle.

Après déconnexion du disjoncteur, prenez les précautions nécessaires pour éviter une remise sous tension accidentelle.

Service après-vente, plaque signalétique

Downloaded from www.vandenborre.be

Pour les défectuosités auxquelles vous ne pouvez pas remédier par vous-même, faites appel :

– à votre distributeur Miele ;

ou

– au service après-vente Miele.

Les numéros de téléphone du service après-vente figurent au verso du présent mode d'emploi.

Le service après-vente a besoin de connaître le type et le numéro de votre appareil. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique fournie.

Collez la plaque signalétique à l'emplacement ci-dessous. Veillez à ce qu'elle corresponde aux indications portées sur la couverture de ce mode d'emploi.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

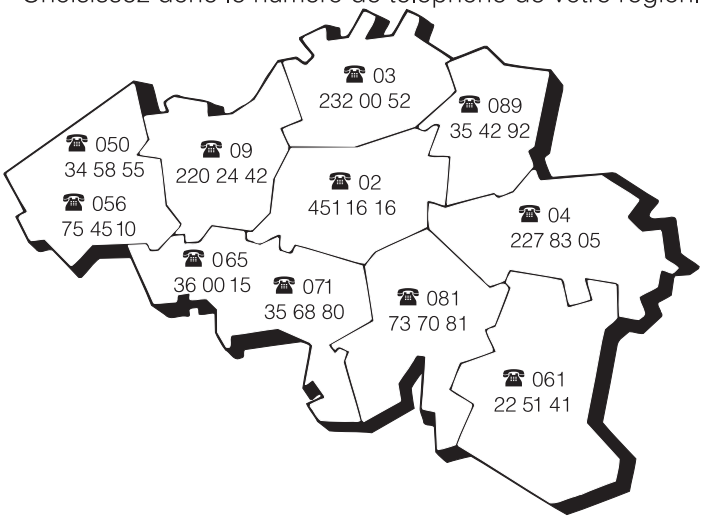
Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Miele

S.A. Miele Belgique
Z.5 Mollem 480
Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

Réparations à domicile
En cas de panne, plusieurs techniciens spécialisés Miele sont à votre disposition dans votre proche voisinage. Choisissez donc le numéro de téléphone de votre région.



Service "Pièces détachées et accessoires": (02) 451.16.00
Pour tout autre renseignement, Service "Intérêts Consommateurs": (02) 451.16.80
Télécopieur: (02) 451.14.14
Internet: http://www.miele.be

Miele Luxembourg S. à R.L.
Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg
Réparations: 49711-20, -22
Pièces de rechange: 49711-36
Informations générales: 49711-28, -29

Allemagne - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

---

Sous réserve de modifications/2010 M.-Nr. 07 242 840 / 02

CE